




KW 24	Montag 12.06.2023	Dienstag 13.06.2023	Mittwoch 14.06.2023	Donnerstag 15.06.2023	Freitag 16.06.2023
KULINARISCH		Raviolini Verdure kleine Nudeltaschen mit Gemüsefüllung (<i>Spinat, Zucchini</i>), dazu eine Käse Sahne Sauce	Chicken Nuggets dazu Kartoffelpüree und Süß saure Sauce		BIO Nudeln mit einer Spinat-Rahmsauce
VEGETARISCH	Pfannkuchen dazu Apfelmus			Ofenkartoffeln halb mit Schale, dazu Erbsen Möhren Gemüse natur und hausgemachter Kräuterquark	
SALAT oder DESSERT	<i>Salatbar</i>	Obst	<i>Salatbar</i>	Frische Erdbeeren 	Müsli Riegel Erdbeer Joghurt
		<i>Salatbar</i>		<i>Salatbar</i>	<i>Salatbar</i>
 Allergenfreie Essen:					

Tel: 02174 - 894 213 28 / Fax: 02174 - 894 213 177 / E-Mail: bestellung@nickut-catering.de

* kontrolliert durch Bio Kontrollstelle: DE-ÖKO-013

Info: Täglich haben Sie die Möglichkeit ergänzend zum Speiseplan Obst oder Salate zu bestellen. Bitte sprechen Sie uns einfach darauf an! **Obst vor dem Verzehr bitte waschen!**
 Wichtiger Hinweis: Aufgrund der Vielzahl der von uns verwendeten Lebensmittel können wir Kreuzkontamination nie vollständig ausschließen. Weitere Informationen können Sie dem Deklarationsplan entnehmen.
 Bei der Speisenplanung wird der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ berücksichtigt.
 Die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.